

## Chardonnay 2020 - Marinic



Nazione: Slovenia  
Geologia Terreno: Argilloso-marnoso  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Chardonnay  
Annata: 2020  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lievit: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: 65% inox, 35% barrique  
Grado Alcolico: 13,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Temperatura di servizio: 10° C  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Il 65% della massa affina in acciaio per 12 mesi e il 35% in legno Piccolo per 6 mesi.

Biologico Non Certificato.

Sentori Chiave: Frutta a polpa gialla, note citriche e burro salato

Naso: generoso, squillante, fruttato, floreale e ampio

Bocca: morbido, leggero, fresco, brillante e gentile

Vista: giallo paglierino con riflessi dorati

Ci troviamo nel cuore del Collio Sloveno (Brda), più precisamente a Kojško, dove il vino oltre ad essere cultura è storia: un primo approccio alla classificazione delle uve avvenne già a partire dal 1787.

I terreni in questo contesto pedoclimatico riescono a conferire ai vini grande mineralità, sapidità e longevità, grazie soprattutto alla "Ponca", complesso roccioso di natura argillo-calcareo che la fa da padrona sia nel Collio Sloveno sia in quello Friulano.

I vini di Marinic sono il frutto dell'unione inossidabile tra il radicamento territoriale di Alis Marinic, di

origine slovena e fondatore dell'omonima storica cantina, in grado di dare grinta, tensione e cuore, ed il secolare approccio borgognone di Charles de Noüe (nipote di Jeanne Leflaive fondatore del ben noto e storico Domaine Leflaive di Puligny Montrachet) capace di regalare ad una zona vocata come quella del Brda insieme all'enologo di famiglia Anthony Colas (che segue alcune delle più prestigiose tenute della Borgogna) una nuova visione capace di regalare finezza, garbo ed eleganza.

Lo Chardonnay è un vino ottenuto dall'omonima uva proveniente da vigne giovani. Questa cuvée d'entrata così come l'intero progetto Vicomte de Noüe-Marinič, mira ad esprimere nel calice precisione, pulizia ed estrema godibilità. Vino morbido, gentile, di facile lettura e godibilità in cui burro, frutta a polpa gialla e note citriche si mescolano per dar vita ad un calice semplice ma al tempo stesso territoriale ed estremamente espressivo di una mano che unisce territorio e visione.